

Séminaires hiver 2018

Notre chef, Sébastien Cornelusse,
vous propose :

ENTRÉES

- Raviole à la Fourme d'Ambert et aux figues, balsamique aux épices douces
- Velouté de chou-fleur au chorizo
- Salade de mâche au magret et aux fruits d'hiver
- Carpaccio de betteraves, écume de haddock

PLATS

- Pintade à l'orange, purée de potimarron, fleur de carottes
- Gigot d'agneau, légumes glacés, pommes-de-terre au four
- Bavette à l'échalote et ses frites
- Blanquette de lotte aux légumes d'hiver et aux morilles

DESSERTS

- Semifreddo de Pastis et crème à l'orange
- Tartelette à la mandarine
- Litchi et rose
- Crème brûlée à la poire et au chocolat blanc